

# LUZ GIN

EST.

2015

Lago di Garda

ITALY

## DEU

Die ersten Experimente für die Herstellung von Lutz Gin fingen im Jahre 2013 an, als der Gin schon seit ein paar Jahren Bestandteil von gemischten Getränken war. Am Anfang wie ein Spiel, hatte ich Spaß, verschiedene Typen von Gewürzen, u. a. den Wacholder zu vereinen. Ich ließ sie als eine Mazeration in Vodka. Der nächste Schritt war die Destillation von den Mazerationen, mit dem Ziel, eine besondere, einzigartige, bzw. „persönliche“ Mischung zu machen. Aber das reichte nicht. Ich war noch nicht zufrieden mit den Ergebnissen, so entschied ich mich, zuerst an einen Brennmeister aus Trentino und dann an einen Brennmeister aus Südtirol zu wenden. Nach 2 Jahren mit „Experimenten“ wurde die erste Flasche LUZ GIN hergestellt. Dieser Schritt war ein Anfang und keine Ankunft, denn meine Herausforderung war noch nicht beendet. Die professionelle Bereicherung, die ich durch die regelmäßige Zusammenarbeit mit der Familie Marzadro erworben habe und ins besondere die professionelle Beziehung mit Alessandro und Luca Marzadro trieben wieder zu neuen Experimenten, um ein optimales Ergebnis zu erreichen. Ein neuer Weg fing an, der circa 1 Jahr dauerte, als am 1. Februar 2018 bei der Destillerie Marzadro die erste Flasche von LUZ GIN etikettiert wurde.

## ENG

*The first experiments for the production of Luz Gin began in 2013, when Gin has already been an important element for famous mixed drinks for many years. At the beginning it was such as a game, I had fun in mixing together different types of spices, such as juniper. I left them as an infusion in Vodka. The next step was the distillation of the infusions with the aim of making a particular and “personal” mix. But this wasn't enough. I was not happy with the results yet. For this reason firstly I decided to turn to a distiller from Trentino and secondly to a distiller from South Tyrol. After 2 years of experiments the first bottle of LUZ GIN was produced. This step was a beginning and not an arrival, since my challenge was not over yet. The professional enrichment that I acquired through the constant collaboration with the Marzadro family, in particular the professional experience of Alessandro and Luca Marzadro led me again to new experiments in order to reach an excellent result. A new path began and lasted 1 year: on 1st February 2018 in the Marzadro distillery the first bottle of LUZ GIN was labelled.*

*Leonardo Veronesi*



## TECHNISCHE DATEN TECHNICAL DATA:

### Flasche

#### Bottle

70cl.

### Alkoholgehalt

#### Alcohol content

45% vol.

### Mazeration

#### Infusion

Separat

Separate

### Dauer der Mazeration

#### Duration of the infusion

Von 12 bis zu 96 Stunden

From 12 to 96 hours

### Alkohol

#### Alcohol

Destillat aus Getreide

Spirit of cereals

### Filtration

#### Filtration

Nicht filtriert

Not filtered

### Zugegebenes Wasser

Quellwasser

Spring water

## BOTANISCHE BESCHREIBUNG BOTANICAL DESCRIPTION

**Wacholder / Juniper:** *Juniper Communis*  
Herkunft / Origin: Trentino (Monte Baldo / Mount Baldo)

**Lorbeer / Bay Tree:** *Lauro*  
Herkunft / Origin: Trentino

**Olivenbaum / Olive Tree:** *Olea Europea, Casaliva, Frantoio, Leccino*  
Herkunft / Origin: Trentino (Gardasee / Lake Garda)

**Waldmeister / Woodruff:** *Stellina Odorosa*  
Herkunft / Origin: Trentino (Monte Baldo / Mount Baldo)

**Rosmarin / Rosemary:** *Rosamrinus Officinalis*  
Herkunft / Origin: Trentino

**Salbei / Sage:** *Salvia Officinalis*  
Herkunft / Origin: Trentino

**Salbei / Sage Sclarea:** *Erba Moscatella*  
Herkunft / Origin: Trentino

**Minze / Mint:** *Menta Viridis*  
Herkunft / Origin: Trentino

**Zitrone / Lemon:** *Femminello Comune*  
Herkunft / Origin: Gardasee / Lake Garda

